


# PICA-PICA

Ensalada de brotes tiernos, crudité de verduras y vinagreta de mostaza   

Tabla de embutidos artesanos de Cal Tomàs (sin gluten, sin lactosa, sin aditivos)  

Tabla de quesos asturianos y catalanes de pequeños productores   

Anchoas del cantábrico sobre pan dulce de escanda y queso La Peral 

Carpaccio de remolacha con langostinos, yogurt, frambuesas y pistachos verdes 

Corvina marinada con aguacate, bloody mary y pico de gallo 

Carpaccio de Black Angus con tirabeques, queso Rey Silo y helado de mostaza antigua

Terrina de foie con texturas de maíz y caramelo de aceitunas negras

Fondue de parmesano con langostinos y trigueros

Croquetas caseras de jamón ibérico de bellota o de boletus 

Pescaito de las lonjas catalanas, frito a la andaluza

Buñuelos con bacalao de Perelló con all-i-oli de miel

“Patatinas” al cabrales con praliné de avellanas   

Nuestras “Patatinas” bravas, bravísimas   

Girgolas de castaño del pirineo, de cultivo ecológico, salteadas sobre emulsión de boletus   

\* Todos nuestros platos son para compartir

\* Todos nuestros platos están elaborados con aceite de oliva

\* Todas nuestras carnes son de proximidad y/o de pequeño productor, alimentadas y criadas de forma natural y respetuosa con el medio ambiente.

 Platos Slow Food, Km0

 Platos sin Gluten

 Platos aptos para Vegetarianos

 Platos aptos para Veganos

# NUESTROS PLATINOS

Parrillada de verduras de temporada y salsa “rawmesco”  

“Gnocchi” de patata y queso ecológico de Vare con trufa de temporada  

Arroz Venere con mini verduras y una emulsión de aguacate y cilantro   

Arroz “del senyoret” con pescado de temporada y all-i-oli de ajo negro

Bacalao confitado con curry y caviar de coco 

Pulpo gratinado con queso Gamoneu D’onaio, ajada y cremoso de patata  

Morcilla con chipirones y el jugo asado de su tinta 

Dados de solomillo de vaca vieja al cabrales, todo un clásico...  

Solomillo asado con tomate confitado, yogur y mantequilla de especias  

Picantón asado con setas, cefalópodos y piñones 

Entrecôte de vaca vieja con brasas comestibles (300gr.) 

## PANES

Pan con tomate   Cesta de panes   Pan con tomate sin gluten de elaboración artesanal 

## LLAMBIOTAES

Crema Catalana con sorbete de piña 

“Casadielles” con helado de romero

Nuestra “Selva Negra”

Nube de chocolate blanco, pistachos y helado de queso de cabra

Arroz con leche Asturiano 